PENDAHULUAN

Latar Belakang

Diversifikasi pangan merupakan salah satu strategi penting dalam menjamin keberagaman konsumsi makanan serta meningkatkan ketahanan pangan. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pola makan sehat dan kebutuhan akan produk pangan yang lebih bergizi, membuat inovasi dalam pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal menjadi semakin relevan. Hal ini membuka peluang besar untuk mengembangkan produk pangan yang lebih sehat dan bernutrisi. Salah satu cara untuk mencapai tujuan ini adalah dengan memanfaatkan bahan baku alternatif yang memiliki potensi gizi tinggi dan manfaat kesehatan (Widowati 2023).

Sarapan pagi adalah sumber energi utama yang penting sebelum memulai aktivitas atau kegiatan sehari-hari. Salah satu pilihan sarapan yang umum adalah sereal, yang dikenal karena harganya yang terjangkau, kaya akan kandungan nutrisi, serta dapat menjadi bagian dari diet sehat dan seimbang. Mengkonsumsi sereal bisa menjadi alternatif sarapan selain roti, bubur, ataupun sarapan konvensional lainnya, yang dapat membantu mengurangi risiko kelebihan berat badan dan diabetes (Williams 2014).

Sereal merupakan makanan yang terbuat dari biji-bijian yang digiling menjadi tepung, lalu diproses menjadi serpihan (*flakes*), setrip (*shredded*), atau ekstrudat (*extruded*) (Bayu *et al*. 2017). *Flakes* merupakan salah satu jenis sereal siap saji yang memiliki bentuk pipih, biasanya disajikan dengan susu atau *yoghurt*. Keunggulan *flakes* meliputi pengolahan yang sederhana, penyajiannya yang praktis, serta kemampuannya untuk memenuhi kebutuhan kalori dengan kandungan gizi yang seimbang, yaitu mencakup karbohidrat, protein, lemak, serta vitamin dan mineral yang diperlukan tubuh (Ulya *et al*. 2023).

Pembuatan sereal pada umumnya menggunakan tepung terigu dan tepung jagung, namun juga dapat memanfaatkan sumber bahan lainnya, seperti tepung sorgum dan tepung pisang (Sari *et al*. 2018). Sorgum dikenal sebagai biji-bijian bebas gluten, kaya akan serat, antioksidan, dan mineral, menawarkan alternatif yang bermanfaat bagi mereka yang intoleran terhadap gluten (Suarni 2012). Jagung mengandung serat pangan yang diperlukan oleh tubuh dan memiliki indeks

glikemik yang rendah, sehingga jagung direkomendasikan untuk penderita diabetes (Suarni & Yasin 2011). Di sisi lain, pisang tidak hanya mengandung kalori dan protein yang tinggi, tetapi juga memiliki efek prebiotik. Efek prebiotik yang ada pada pisang berperan dalam menjaga kesehatan pencernaan (Yuniarni *et al*. 2023).

Oleh karena itu, pembuatan sereal dengan kombinasi tepung sorgum, tepung jagung, dan tepung pisang diharapkan dapat menjadi alternatif dalam diversifikasi pangan jenis sereal. Penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan formulasi sereal dan sebagai produk pangan yang disukai oleh konsumen, serta memiliki sifat fisik dan kimia yang baik.

Tujuan Penelitian

1. Mengembangkan formulasi sereal *flakes* dengan bahan tepung sorgum, tepung jagung, dan tepung pisang.
2. Menganalisis komposisi fisik dan kimiawi *flakes* tepung sorgum, tepung jagung, dan tepung pisang.
3. Menganalisis kualitas sensoris dari produk sereal *flakes* tepung sorgum, tepung jagung, dan tepung pisang.

UNIVERSITAS TRILOGI